



MENU DEGUSTAZIONE

PESCE
FISH

TARTARE DI RICCIOLA CON MANGO E MELONE, MAIONESE AL PLANCTONE
SORBETTO AL LIME*

*Amberjack tartare with mango and melon, plankton mayonnaise
and lime sorbet*

ASTICE CON PORCINI, MELA VERDE, TARTUFO ESTIVO E NOCCIOLE
Lobster with porcini mushrooms, green apple, summer truffle and hazelnut

BOTTONI RIPIENI DI PATATA, PORRO E RICOTTA DI BUFALA,
FRUTTI DI MARE E IL SUO GUAZZETTO *

*Ravioli filled with potato, leek and buffalo ricotta served
with seafood and its stew*

CARBONARO D ALASKA SU CREMA DI CAVOLFIORE, OLANDESE AL LIMONE E
ALICI FRITTE*

*Alaskan black cod served on cream of cauliflower, lemon hollandaise
and fried anchovies*

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA

Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

Coffee and petit fours

Degustazione a cinque portate	90,00 per persona
<i>Five-course tasting menu</i>	<i>90,00 per person</i>

*MINIMO DUE PERSONE / *MIN. 2 PERSONS*



MENU DEGUSTAZIONE

CARNE
MEAT

FILETTO DI VITELLO IN OLIO COTTURA, FOIE GRAS,
INDIVIA BELGA, FINFERLI E PRUGNE
Veal fillet confit, foie gras, belgian endive,
chanterelles and plums

FAGOTTINI ALLA GENOVESE DI OCA, TARTUFO ESTIVO
E FAVA TONKA *
Genovese Tortellini with goose, summer truffle and Tonka bean

PETTO DI FAGIANELLA PANCETTATO CON GNOCCHI DI POLENTA
AL BURRO NOCCIOLA, SHIITAKE, CREMA DI PORRI E FRUTTI ROSSI
Pancetta-wrapped pheasant breast with polenta gnocchi served
with brown butter, shiitake mushrooms, cream of leek and berries

COPPA DI MAIALINO SU SPUMA DI PATATE E TOPINAMBUR,
TAMARINDO E LIME
Coppa of suckling pig served on foam of potato and sunchoke
tamarind and lime

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA
Pastry Chef surprise

Degustazione a cinque portate
Five-course tasting menu

80,00 per persona
80,00 per person

*MINIMO DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



MENU DEGUSTAZIONE

TARTUFO
TRUFFLE

FIORE DI ZUCCHINA CON RICOTTA DI MALGA, AGLIO NERO E TARTUFO
Zucchini flower with mountain ricotta, black garlic and truffle

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON FINFERLI, SPUMA DI PATATE E TARTUFO
Beef filet tartare with chanterelles and potato foam and truffle

RISOTTO PORCINI, TARTUFO E CRESCIONE DI FIUME
Risotto with porcini mushrooms, truffle and river watercress

FILETTO DI MANZO AL TEGAME, GNOCCHETTI DI VERZA
E FONTAL DI CAVALESE, FICHI ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO
Pan-cooked beef filet, gnocchi with cabbage and Cavalese Fontal cheese
figs with Balsamic vinegar and truffle

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA
Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA
Coffee and petit fours

Degustazione a cinque portate	90,00 per persona
Five-course tasting menu	90,00 per person

*MINIMO DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



MENU À LA CARTE

PESCE
FISH

TARTARE DI RICCIOLA CON MANGO E MELONE, MAIONESE AL PLANCTONE
SORBETTO AL LIME *

Amberjack tartare with mango and melon, plankton mayonnaise
and lime sorbet

29,00

ASTICE CON PORCINI, MELA VERDE, TARTUFO ESTIVO E NOCCIOLE

Lobster with porcini mushrooms, green apple,
summer truffle and hazelnut

28,00

BOTTONI RIPIENI DI PATATA, PORRO E RICOTTA DI BUFALA,
FRUTTI DI MARE E IL SUO GUAZZETTO *

Ravioli filled with potato, leek and buffalo ricotta served
with seafood and its stew

26,00

CARBONARO D ALASKA SU CREMA DI CAVOLFIORE, OLANDESE AL LIMONE E
ALICI FRITTE*

Alaskan black cod served on cream of cauliflower,
lemon hollandaise and fried anchovies

34,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA

Pastry Chef surprise

15,00



MENU À LA CARTE

CARNE MEAT

FILETTO DI VITELLO IN OLIO COTTURA, FOIE GRAS,
INDIVIA BELGA, FINFERLI E PRUGNE
Veal fillet confit, foie gras, belgian endive, chanterelles and plums
28,00

FAGOTTINI ALLA GENOVESE DI OCA, TARTUFO ESTIVO
E FAVA TONKA *
Genovese Tortellini with goose, summer truffle and Tonka bean
25,00

PETTO DI FAGIANELLA PANCETTATO CON GNOCCHI DI POLENTA
AL BURRO NOCCIOLA, SHIITAKE, CREMA DI PORRI E FRUTTI ROSSI
Pancetta-wrapped pheasant breast with polenta gnocchi served with brown butter,
shiitake mushrooms, cream of leek and berries
34,00

COPPA DI MAIALINO SU SPUMA DI PATATE E TOPINAMBUR,
TAMARINDO E LIME
Coppa of suckling pig served on foam of potato and sunchoke tamarind and lime
32,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA
Pastry Chef surprise
15,00



MENU À LA CARTE

TARTUFO
TRUFFLE

FIORE DI ZUCCHINA CON RICOTTA DI MALGA,
AGLIO NERO E TARTUFO
Zucchini flower with mountain ricotta, black garlic and truffle
24,00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON FINFERLI,
SPUMA DI PATATE E TARTUFO
Beef filet tartare with chanterelles and potato foam and truffle
28,00

RISOTTO PORCINI, TARTUFO E CRESCIONE DI FIUME
Risotto with porcini mushrooms, truffle and river watercress
26,00

FILETTO DI MANZO AL TEGAME, GNOCCHETTI DI VERZA
E FONTAL DI CAVALESE, FICHI ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO
Pan-cooked beef filet, gnocchi with cabbage
and Cavalese Fontal cheese, figs with Balsamic vinegar and truffle
38,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA
Pastry Chef surprise
15,00